

商学部における特色ある学部教育の補助「国内実態調査」 報告書

テーマ										
科目名	演習Ⅰ									
担当教員	佐久間 英俊									
調査先	サントリー登美の丘ワイナリーおよび新田商店									
調査期間	2025年8月25日(月)				～	2025年8月26日(火)				
参加学生数	1年生	名	2年生	名	3年生	11名	4年生	名		

調査の趣旨（目的）

（１）サントリー登美の丘ワイナリー

・調査概要

訪問日時：2025年8月25日（月）15:00～16:50

ご担当：小野さま

・見学内容

ワイン生産は少雨、長い日照時間、日中の寒暖差が大きい地が適しているとされ、甲州は条件を満たす代表的産地となっている。

サントリー登美の丘ワイナリーは1909年創業で、甲州地域のワイナリーの中でも長い歴史を有する。山麓の葡萄畑を含む広大な敷地に、ワイン熟成庫や販売施設などがあり、それら施設を見学した。

同ワイナリーは2022年にリニューアルオープンしており、その時、新コンセプト「水と、土と、人と」を作ったという。自然環境や作り手も重視している。

同ワイナリーではワインのほか、ジュース類も生産している。原料となる葡萄の収穫時期は8月～10月である。有名な高級品種の貴腐葡萄も生産していることは世界でも稀である。

葡萄を収穫した後、白ワインは葡萄の皮や種を取り除き、半年ほど熟成して作る。一方、赤ワインは皮などを残したまま10か月以上熟成する。

酒蔵は半地下に作られており、遮光した上で低温管理している。樽は当初の大樽から子樽へ変えたそうだが、全体の数量からみると大量生産と言える。古い物では60年物も保管していた。

白と赤の生産区分は、原料である葡萄の出来具合を見て専門家が決定している。

調査結果

今回の調査では、大手メーカーのサントリーと地元の商店の2カ所を訪問した。

訪問調査の成果に関しては、まず普段馴染みのないワインづくりの現場を訪問し実態を自分の目で確かめたこと、第2に生産と流通というサプライチェーンを全体として考察できたこと、第3に大量生産の大手と地道な戦略で奏功している地元企業との対比ができたこと、第4に地元志向をもって独自の経営手法で成功している商店主から直接話を伺えたことは、参加した学生にとって普段の演習授業では得られない貴重な体験となったことは疑いえないであろう。



サントリーワイナリーのワイン蔵入口付近



サントリーワイナリーのワイン蔵内部



新田商店